

# Oatmeal stout

- Gravity **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **24**
- SRM **36.5**
- Style **Oatmeal Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **18.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **22.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **23.2 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	4 kg (77.7%)	62 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (9.7%)	60 %	3
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.9%)	73 %	1100
Grain	Jęczmień palony	0.4 kg (7.8%)	55 %	1000

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	7 g	60 min	8 %
Boil	Lomik	35 g	55 min	3.8 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	12 g	Safale

## Notes

- Dokładnie była to prażona pszenica ze strzegomia (taka czarna dość intensywna)  
Przed gotowaniem 22l -10Blg, po fermentacji zeszło do 4,5 blg. Fermentacja w temp. 16-17 stopni (22dni).  
Zlane do butelek 2-2.5g/0,5l cukru. W smaku wydaje się w porządku, może znowu zbyt duża kwasowość???.  
Słód zacierany w temp 68>65>67>70. Słody ciemne dodane 10 min przed końcem zacierania.  
Czas : o 9.50 Start, koniec gotowania 14.30.  
*Dec 22, 2020, 7:28 PM*